

# *Kulinarski dan u zagorju*



# *UVODNA RIJEČ*

Početak školske godine 2015/2016 otišli smo na ekskurzijsko putovanje u Hrvatsko zagorje. Naša ekskurzija nije bila samo uživanje već istraživanje podataka za projekt. Osim spomenika , građevina i trgova susreli smo se i sa zagorskom kuhinjom. Razgovarali smo sa šefom kuhinje koji nam je otkrio nekoliko tradicionalnih zagorskih jela koja se i danas pripremaju. Dao nam je recepte i upute kako ta jela pripremiti. Susreli smo se s prodavačima na tržnici. Pitali smo koje se namirnice najviše kupuju. Ovim projektom htjeli smo vam prikazati kako izgledaju jela s kojima smo se i mi upoznali tokom ekskurzije.

# **ZAGORSKI KRAJOLIK**

Došavši u zagorski kraj vidjeli smo mnogo obradivih površina. Zaključili smo da Zagorci u izobilju uzgajaju različito voće i povrće. U većini polja zasađen je kukuruz. Kukuruz i ostale žitarice koriste se za dobivanje brašna. Brašno se koristi za domaći kruh i različite tradicionalne kolače.

## **TRŽNICA I NAMIRNICE**

Kada smo došli u grad Zagreb otišli smo na poznatu tržnicu DOLAC koje se nalazi u centru grada Zagreba. Razgovarali smo s prodavačem koji već 26 godina prodaje na tržnici. Dobili smo skromne ali nama važne informacije. Dakle, često se prodaju: paprika, tikva i krastavci. Cijene ovise o godišnjem dobu i kvaliteti.

# KRPICE SA ZELJEM



## Sastojci

- 1 glavica svježeg domaćeg zelja
- 1 glavica luka
- 3 žlice ulja
- 2 žlice šećera
- 50 dag tjestenine u obliku krpica
- sol
- papar

# **KRPICE SA ZELJEM**

## **Postupak**

- 1. Očistiti zelje i narezati ga na rezance.**
- 2. Staviti ulje i šećer pa uz miješanje čekati da šećer lagano požuti.**
- 3. Staviti narezano zelje i uz povremeno miješanje dinstati dok ne ishlapi sva tekućina i postane smeđe.**
- 4. Na kraju posoliti i popapriti.**
- 5. Skuhati krpice u slanoj vodi uz dodatak 1 žlice ulja.**
- 6. Povremeno miješati da se krpice ne zalijepe**
- 7. Ocijediti ih i pomiješati sa zeljem**

# REZANCI S MAKOM



## Sastojci

- 4 domaća jaja
- 400 g glatkog brašna
- 2-3 žlice ulja
- 2-3 žličice soli
- 15 dag mljevenog maka
- 100 ml mlijeka
- 10 dag maslaca
- 15 dag šećera
- 1 vanilin šećer

# **REZANCI S MAKOM**

## **Postupak**

- 1. Umuti jaja ,dodaj sol i ulje a zatim i meko brašno, pa mjesiti sve dok ne dobijete tvrdo tjesto.Neka malo ostoji, a zatim ga podjeli na 4 dijela.**
- 2. Lagano spljošti komad tjesta ,pa ga provuci kroz valjak stroja sa najširim razmakom. Zatim namjesti valjak na uži razmak pa opet provuci tjesto...i tako sve dok tjesto ne prođe kroz najuži razmak na valjku.**
- 3. Ostaviti gotove rezance da se prosuše (30-ak min).**
- 4. Rezance skuhamo u vreloj vodi i procijedimo. Na rastopljeni maslac sipamo rezance,kratko ih propržimo pa maknemo s vatre.**
- 5. U mlijeko dodamo šećer, vanilin šećer i mak pa stavimo kuhati neprestano miješajući žlicom. Kada mlijeko s makom provri maknemo s vatre i dodamo rezance. Sve dobro promiješamo i odmah poslužimo.**

# PURICA S MLINCIMA



## Sastojci

- 1 purica
- sol
- svinjska mast
- domaći špek
- 2 jabuke
- korjenasto povrće
- 1 dcl temeljca

## Mlinci

- 1 kg brašna
- 1 jaje
- mlaka voda
- sol



# **PURICA S MLINCIMA**

## **Postupak**

- 1. Dan prije puricu operemo i posolimo.**
- 2. Sutra dan u utrobu purice stavimo par klinčića i jabuka, namažemo malo izvana sa medom i prelijemo masnoćom.**
- 3. Stavimo peći u već zagrijanu pećnicu u protvan na 180°C uz dodatak malo masti. Podlijemo s malo kokošnjeg temeljca.**
- 4. Duljina pečenja ovisi o težini purice, 1 sat za 1 kg mesa (180°C )**
- 5. Pri kraju puricu prekrijemo alu-folijom da ne bude previše reš.**
- 6. U međuvremenu mlince pofurimo u blago posoljenoj vodi i ostavimo u cjedilu na pari par minuta poklopljeno. Takve mlince stavimo u protvan u maščobu 2-3 minute i zatim poslužujemo uz već pečenu puricu.**

# ŠTRUKLI U JUHI



## Sastojci

- 4-8 komada gotovih štrukla
- Za juhu:
  - 4 žlice ulja
  - 1 glavica luka
  - 1 žličica slatke mljevene paprike
  - 2 žlice kiselog vrhnja
  - 1 vezica peršina
  - 1 žlica Vegete
  - 1 l vode

# **ŠTRUKLI U JUHI**

## **Postupak**

- 1. U širokoj i nešto dubljoj rajngli na zagrijanoj masti zinstati nasjeckani luk, dodajte mljevenu papriku, ulijte vodu, posolite i dodajte Vegetu.**
- 2. Čim juha zakipi, u rajnglu poslažite pripremljene štrukle jedne do drugih i kuhajte oko 15 minuta.**
- 3. Na kraju umiješajte vrhnje i dodajte nasjeckani peršin.**
- 4. Za štrukle vidi str. 15**

# ZLEVANKA S VRHNJEM



## Sastojci

- 2 jaja
- 4 dl mlijeka
- 300 dag pšeničnog brašna
- 3 žličice meda
- 1 jogurt
- 100 grama svježeg kravljeg sira
- 1 kiselo vrhnje
- prstohvat soli
- vanilin šećer

# ZLEVANKA S VRHNJEM

## Postupak

1. Pjenjačom izlupati jaje, dodati naizmjenice brašno, mlijeko, jogurt, sir, vrhnje, med, sol i prašak za peciva. Smjesa bi trebala biti samo malo gušća nego za palačinke.
2. U namašćen i pobrašnjen protvajn izliti smjesu, poravnati pa žlicom pokapati naizmjenice kiselo vrhnje.
3. Peći u pećnici na 200 °C oko 20 min. dok ne postane zlatno žuta.
4. Pečenu zlevanku posipati šećerom po želji, narezati na komade željene veličine i poslužiti.

# ŠTRUKLI SA SIROM



## Sastojci

### ▪ Za tijesto

- 500 g brašna
- 2 žlice ulja
- 3 dl mlake vode
- sol prema želji

### ▪ Premaz

- 2-3 žlice vrhnja
- 2-3 žlice ulja

### ▪ Za punjenje

- 600 g svježeg sira
- 300 g vrhnja (20-25% mm)
- 2 jaja
- sol prema želji

# ŠTRUKLI SA SIROM

## Postupak

1. Od sastojaka zamijesite elastično tijesto. Mijesite tako da ga "gnječite" šakom.
2. Pokrite krpom i ostavite tijesto da odmara na toplom 45 minuta, a zatim ga podijelite na 3 loptice i ostavite ih da se odmore 15 minuta.
3. Uzmite jednu lopticu i razvaljajte je valjkom što više možete, a zatim dobro premažite uljem.
4. Stavite tijesto na jednu ruku, a drugom rukom ga lagano vucite prema van sa svih strana. Zatim prebacite na stol i vucite još rukama koliko ide sve dok ne dobijete tanko tijesto. Na kraju tijestu obavezno izrežite rubove sa svih strana!
5. Na tijesto stavlajte 1/3 smjese tako što ćete je "bacati" rukom ravnomjerno po cijeloj površini. Nakon toga ravnomjerno tijesto polijati s nekoliko žlica ulja (ili svinjskom masti). Zarolajte tijesto pomoću krpe na kojoj ste ga razvlačili.

# ZAGORSKI KULINARSKI RIJEČNIK

<b>zagorski</b>	<b>književni</b>	<b>pučiški</b>
<b>protvanj</b>	lim za pečenje	loščera
<b>polijati</b>	polijevati	polit
<b>raingla</b>	lonac	teća
<b>pofurimo</b>	blanširati	oborit
<b>maščoba</b>	svinjska mast	svinjska most
<b>sukaonik</b>	valjak za tijesto	lazanjur
<b>zelje</b>	kupus	blitva
<b>zdinstati</b>	pirjati	šufigat
<b>meko brašno</b>	glatko brašno	
<b>mlinci</b>	vrsta tijesta	
<b>zlevanka</b>	tradicionalno zagorsko jelo	